



BAB V

PENUTUP

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

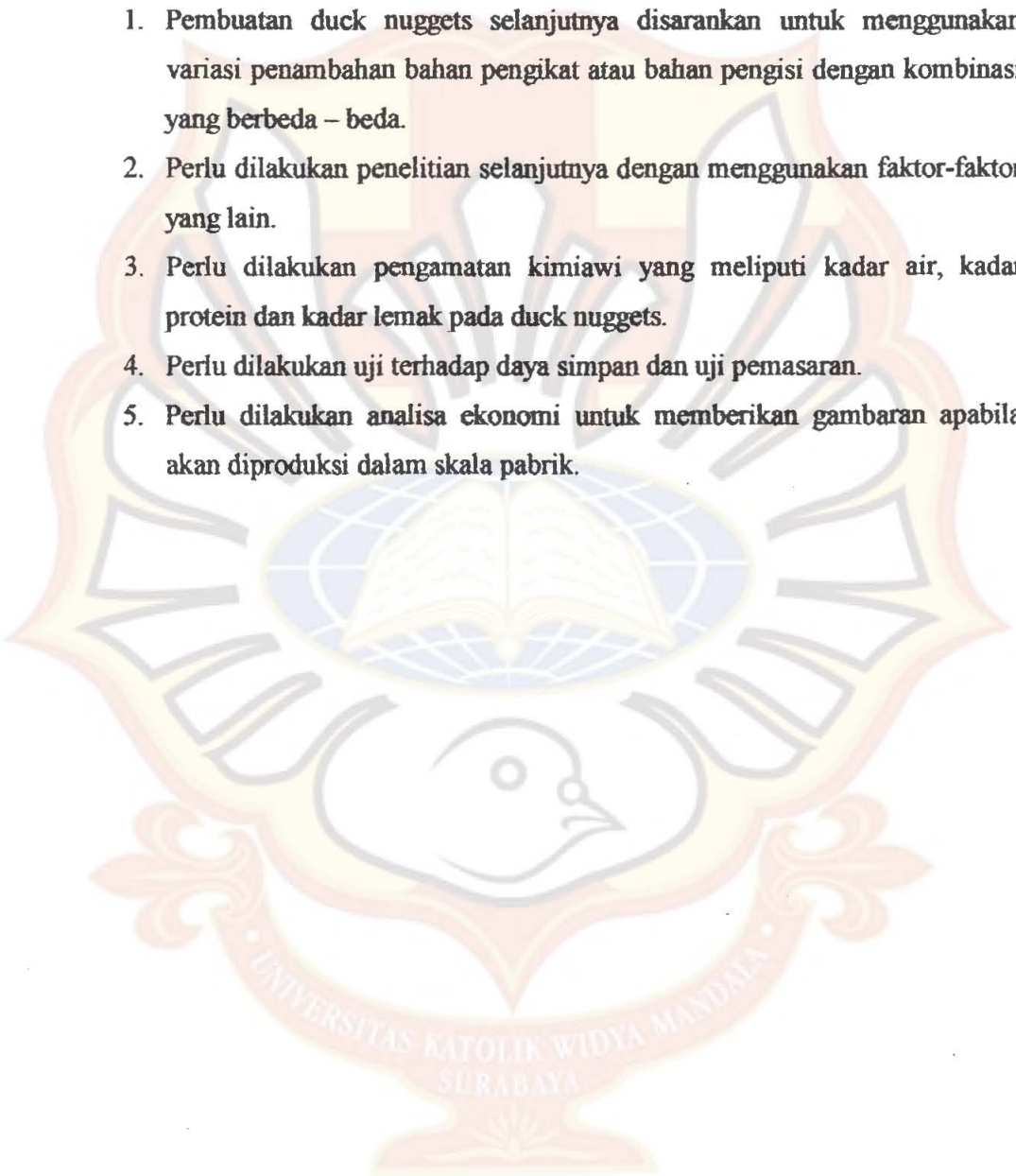
Berdasarkan hasil penelitian dengan variasi berbagai macam faktor pada proses pembuatan duck nuggets, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Faktor-faktor yang signifikan terhadap tekstur duck nuggets adalah faktor D (penggilingan daging bebek), faktor E (kuning telur bebek) dan faktor C (merk roti). Ketiga level faktor tersebut merupakan faktor yang penting diantara faktor yang diamati dalam penelitian ini.
2. Level Faktor yang dipilih untuk masing-masing faktor adalah level 2, yaitu untuk faktor D adalah penggilingan daging bebek sampai 3 kali penggilingan, untuk faktor E adalah jumlah kuning telur yang digunakan sebanyak 4 buah dan untuk faktor C adalah merk roti yang digunakan adalah merk roti Rolland.
3. Prediksi optimum proses untuk kelas 'suka' pada proses pembuatan duck nuggets adalah sebesar 51.8%, dimana nilai penelitian sebenarnya adalah sebesar 37.6%. Sedangkan prediksi optimum proses untuk kelas 'suka' dan 'agak suka' pada proses pembuatan duck nuggets adalah sebesar 93.8%, dimana nilai penelitian sebenarnya adalah sebesar 87.1%. Jadi ada peningkatan kelas 'suka' dan 'agak suka' pada nilai prediksi terhadap nilai sebenarnya.
4. Uji konfirmasi yang sudah dilakukan untuk kelas 'suka' menghasilkan nilai rata-rata sebesar $52\% + 0.18\%$, sedangkan untuk kelas 'suka' dan 'agak suka' menghasilkan nilai rata-rata sebesar $94.2\% + 0.043\%$. Sedangkan hasil prediksi proses optimum untuk kelas 'suka' sebesar $51.8\% + 6.2\%$ dan untuk kelas 'suka' dan 'agak suka' sebesar $93.8\% + 3\%$. Hal ini berarti bahwa hasil uji konfirmasi bisa diterima. Dan tekstur yang diinginkan menurut tingkat kesukaannya adalah tekstur yang massive.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian duck nuggets ini, nampaknya masih perlu adanya penelitian lebih lanjut agar duck nuggets ini dapat diterapkan dan dikembangkan di masyarakat antara lain:

1. Pembuatan duck nuggets selanjutnya disarankan untuk menggunakan variasi penambahan bahan pengikat atau bahan pengisi dengan kombinasi yang berbeda – beda.
2. Perlu dilakukan penelitian selanjutnya dengan menggunakan faktor-faktor yang lain.
3. Perlu dilakukan pengamatan kimiawi yang meliputi kadar air, kadar protein dan kadar lemak pada duck nuggets.
4. Perlu dilakukan uji terhadap daya simpan dan uji pemasaran.
5. Perlu dilakukan analisa ekonomi untuk memberikan gambaran apabila akan diproduksi dalam skala pabrik.





DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 1981. **Daftar Komposisi Bahan Makanan**. Jakarta : Bharata Karya Aksara.
- Anonymous. 1992. **Daftar Komposisi Bahan Makanan**. Jakarta : Bharata Karya Aksara.
- Anonymous. 2002. **Daftar Komposisi Bahan Makanan**. Jakarta : Bharata Karya Aksara.
- Balavedram, N. 1995. **Quality By Design**. 1st Edition. Prentice Hall. London.
- Dewi, A. 2002. **Sari Makanan Favorit Variasi Nugget**. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Bambang, S. 2001. "Menggali Peluang Bisnis Daging Itik". Dalam Trubus (Agustus, XXXII). No. 381. Jakarta.
- Bambang, S. 2001. "Itik Di Belahan Dunia Lain". Dalam Trubus (Agustus, XXXII). No. 381. Jakarta.
- Kramlich, W.E. 1971. **Sausage Product Dalam The Science Of Meat And Meat Product**. San Fracisco : Freeman & Co : 484 – 511.
- Pearson, A.M and Tauber, F.W.1975.**Processed Meats**. Westport Connecticut : The Avi Publising Co
- Ross, P.J. 1996. **Taguchi Technique for Quality Engineering**. 2nd Edition. Mc. Graw Hill Back Co, Inc.
- Sardi, D. 1996. "Pternakan Intensif Itik Pedaging Di Malasyia". Dalam trubus. (Oktober, XXVIII). No. 301. Jakarta : Hal. 10 – 11.
- Srigendhono, B. 1990. **Beternak itik pedaging**. Trubus Agriwidaya. Jakarta.
- Srigendhono, B. 1991. **Ilmu Unggas Air**. Gadjah Mada University Press. Jakarta.
- Srigendhono, B. 1996. **Produksi Unggas Air**. Gadjah Mada University Press. Jakarta.
- Stephanus. S. 1996. **Penggunaan Susu Skim Dan Tepung Tapioka Pada Pembuatan Sosis Pada Tempa**. Jember : Fateta – UNEJ..

- Taguchi, G. Cnowdhury, S and Taguchi, S.1999. **Robust Engineering**. Mc. Graw Hill Book Co. Inc
- Tanikawa, E. 1963. **Fish Sausage and Ham Industry in Japan Advanced in Food Research** New York and London : Academic Press : 367 – 422.
- Utami, K.P. 1995. “**Peternakan Intensif Itik Pedaging di Malaysia**”. Dalam Trubus. (Juli,XXVI). No. 307. Jakarta : hal. 38 – 40.
- Utami, K.P. 1996. “**Perkembangan Itik Di Luar Negeri**”. Dalam Trubus. (Oktober,XXVIII). No. 301. Jakarta : halaman 10 – 11.

